

APRE OGGI A CASERTA LA QUINTA EDIZIONE DEL BUFALA VILLAGE

Pubblicato il 15 Settembre 2023 di Harry di Prisco



Categoria: [POLITICA](#), [SCUOLA](#), [SINDACATO](#), [ECONOMIA](#)

Etichette: [Antimo Caturano](#), [Bufala Village](#), [Gianluca D'Agostino](#), [Renato Rocco](#)



La via del latte passa dal viale delle Industrie di San Marco Evangelista

La Provincia di Caserta con tutto il suo territorio rappresenta, da secoli, la principale area di allevamento della Bufala Mediterranea Italiana nota, soprattutto, per la produzione dell'oro bianco: il latte bufalino da cui si ottiene la Mozzarella di Bufala Campana Dop. La mozzarella è uno dei simboli della cucina italiana e sicuramente uno degli ingredienti fondamentali della pizza, occorre però scegliere il prodotto giusto perché il mercato è colmo di prodotti che nulla hanno a che fare con il nostro gioiello campano. Per far meglio conoscere il mondo della mozzarella si apre oggi presso il polo fieristico A1 Expo in viale delle Industrie di San Marco Evangelista (Ce) il "Bufala Village" che si chiuderà domenica prossima. I visitatori potranno fare un viaggio nel mondo bufalino, alla scoperta delle peculiarità della razza alla 'fattoria', dove saranno esposti 30 capi bufalini. Il gusto sarà affiancato dalla cultura ma anche tanto divertimento per i grandi e i piccoli, con artisti d'eccezione che allieteranno le tre serate della manifestazione. Il nome della mozzarella: la 'mozza', ha una storia antica che risale al Medioevo quando i monaci del monastero di San Lorenzo, insediatisi a Capua nell'anno 811, per dare ristoro ai pellegrini cristiani, vi importarono la lavorazione della 'mozza' prodotta con l'oro bianco delle bufale di Terra di Lavoro. Giunta alla quinta edizione, la manifestazione mantiene l'obiettivo di valorizzazione e tutela della filiera bufalina che passa attraverso un territorio, quello casertano, che è rappresentato in modo eccellente dagli operatori del settore. Sono circa 30 gli stand enogastronomici presenti nel villaggio, che proporranno ai visitatori tutti prodotti a base di bufala, dalla mozzarella, regina indiscussa della manifestazione, alla burrata, straciatella, ricotta, treccia di mozzarella, mozzarella affumicata, formaggi vari, pizza, panini, fritti, primi piatti, secondi, contorni e dolci. Gli Show Cooking saranno guidati, per l'occasione, dal giornalista **Renato Rocco**, direttore responsabile de "la Buona Tavola Magazine". Uno spettacolo nello spettacolo nel quale uno chef qualificato si mette in mostra e cucina dal vivo, svelando trucchi e ricette dei piatti che sta preparando. Oggi si esibirà la stella Michelin **Gianluca D'Agostino**, executive chef del Veritas di Napoli. Si parte alle ore 18:00, mentre domenica 17 settembre, il Villaggio sarà operativo dalle 10 fino a mezzanotte.



La cerimonia di apertura è prevista per le ore 19:00 con l'intervento dei rappresentanti delle istituzioni e degli enti patrocinanti. Per il secondo momento culinario, saranno protagonisti i fornelli del food influencer Giovanni Mele, meglio noto come Jova Ebbasta. Grande attesa per l'esibizione de "La Maschera", la band napoletana che farà tappa con il loro tour "Sotto chi Tene Core" al Bufala Village venerdì alle ore 22:00. Sabato, alle 19:00, appuntamento con la tradizione e l'innovazione: arriva Errico Porzio, tra i principali interpreti della pizza napoletana. Alle 20:30 lo show cooking di altri personaggi noti del mondo del food: Eddy Fragliasso, alias Elbarbafood, insieme a Enzo Esposito di PasteNaCucina & Pasta Fresca. Il sabato sera del Bufala Village, spazio alla musica popolare a ritmo di tammorra, sapori, costumi, balli e tradizioni. In scaletta ci saranno Germogli Folk Band, Falciano Folk, Votavò ed il graditissimo ritorno di Vincenzo Romano. La domenica di Bufala Village inizia alle 10:00. A mezzogiorno appuntamento con lo Show Cooking della Food Blogger Ornella Buzzone e Antonio Silvestri - La Pizza del Supereroe. Alle 19:00, un altro volto noto dei social, Alfredo Condursi "Faccia di Cacio" che sarà ai fornelli insieme a Sabatino Cillo della omonima macelleria. «L'ingrediente principale in cucina è l'amore, senza esso sarebbe solo cibo» dice Massimiliano Costa, più conosciuto come "I Fornelli di Max". Sarà lui a concludere il programma degli show cooking alle

20:30. Alle 21.30 il live dei "Suoni Antichi - I Bottari di Macerata Campania" concluderanno la V edizione di Bufala Village. Le giornate del Bufala Village saranno caratterizzate da tanti altri eventi come il teatro dei burattini di Giorgio Ferraiolo, la dimostrazione di mozzatura, lo show equestre di Fontanella Magic Arabians con i suoi purosangue. *«Abbiamo un programma di straordinario interesse culinario, artistico, didattico e ludico-ricreativo - afferma il Presidente dell'A1Expò, **Antimo Caturano** - e quest'anno abbiamo ampliato ancora di più l'offerta per i nostri visitatori. Un grande sforzo di energia è stato impiegato per l'allestimento della fattoria didattica. Un percorso formativo per i bambini che avranno modo di vedere come avviene la trasformazione del latte a prodotto finito. Un percorso condito anche da giochi e selfie set per allietare la presenza dei nostri piccoli ospiti. Conclude Caturano « Bufala Village è anche un omaggio alla nostra Terra di Lavoro e alle eccellenze nostrane che ogni giorno compiono grandi sacrifici con risultati straordinari che sono sotto gli occhi di tutti ed in questo caso sotto il palato di tutti. Ringrazio tutti gli operatori che hanno aderito alla V edizione di Bufala Village ed invito tutti a venire con i propri figli e nipoti per assistere ad un evento dai sani principi morali e culturali in sintonia con ciò che di più bello ci offre la nostra amata Terra Felix»*

Per il programma completo www.bufalavillage.it.

Harry di Prisco

